Karamel praline

Kso što sam ve? znala napisati, kad idemo nekud na ro?endan volim uvijek donijeti nešto "home-made". Ovog puta odlu?ila sam se za jednostavne praline punjene genijlanim karamel umakom.

Kako se radi karamel umak možete pogledati na ovom linku, a osim u pralinama možete ga koristiti i u Karamel torti ili mini Karamel torticama koje bi bile idealne za Valentinovo (umjesto dulce de leche možete koristiti karamel umak).

Iako sam željela napraviti nešto anti-valentinovsko ove godine, nisam mogla jer mi je ova 2016 vrlo posebna pa eto ovim divnih pralina koje tako?er možete napraviti kao "last-minute" poklon.

04
LDPE

Prije par godina radila sam veliki post o pralinama sa puno slika pa predlažem da pogledate ako postoje neke nedoumice u ovom receptu. Po?to su mi se nažalost u tom postu izbrisale slike evo i link na Pinterest da vidite kako punjenje i zatvaranje pralina funkcionira.